

KOREAANS BBQ BUIKSPEK



GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Citroengraspuree 450g



Gemberpuree 450g

INGREDIËNTEN

4 

- 0,5 dl kimchi saus
- 10 g Bresc Citroengraspuree
- 10 g Bresc Gemberpuree
- 1 limoen, rasp en sa 20 g chilisaus
- 400 g buikspek in plakken
- 30 g kimchi saus
- 1 pakje glasnoedels
- 3 stengels lente-ui in ringen
- 30 g gebakken uitjes
- 100 g taugé
- groene slabladeren

BEREIDINGSWIJZE

Marineer de plakken buikspek met citroengras, gember en kimchi saus. Laat het een halve dag intrekken. Verwarm de BBQ, breng een pan water aan de kook en laat de glasnoedels erin wellen voor ongeveer 4 minuten. Spoel koud. Laat het uitlekken. Meng marinade vocht, limoenrasp en sap met de chilisaus. Gril de plakken vlees op de BBQ en serveer ze met de glasnoedels, sla, saus, taugé en kimchi. Het is lekker om er wat gebakken uitjes en lente-ui ringetjes over te strooien.